

PRIMI PIATTI

Passatelli in brodo di pesce

Tradizione: Emilia-Romagna

DOSI

8 persone

PREPARAZIONE

2 h

■ Ingredienti per 8 persone

PER I PASSATELLI

Mollica di pancarré	250 g
Formaggio parmigiano grattugiato	120 g
Farina	50 g
Noce moscata	1 grattatina
Limone	1/2
Uova	3
Burro	1 noce
Sale	
Pepe	

PER IL BRODO E LA GUARNIZIONE

Sogliole da 250 g	2
Odori (carote, sedano, cipolla)	500 g
Pesce cappone da 350 g	1
Scampi	8
Mazzetto aromatico (timo, maggiorana)	1
Semi di finocchio	alcuni
Zafferano	1 bustina
Peperoncino	
Burro	1 noce grande
Sale	1 pizzico
Pepe	

■ Preparazione

- 1 Pulite i pesci: spellate le sogliole, staccate agli scampi la testa e sgusciate le code; eviscerate il cappone, aprendolo lungo la linea ventrale.

- 2 Sfilettate le sogliole e il cappone; tenete per 30 minuti in acqua corrente tutti gli scarti dei pesci e degli scampi per farli spurgare perfettamente.
- 3 Rosolate in una capace casseruola, in una grossa noce di burro, gli odori a tocchi; aggiungete gli scarti dei pesci, spezzati, fateli appassire per 5 minuti, aromatizzate con il mazzetto di erbe, semi di finocchio, peperoncino piccante, una bustina di zafferano; aggiungete 2 litri di acqua, un pizzico di sale, pepe e lasciate bollire, a fuoco molto moderato, per circa 50 minuti: dovrete ottenere un brodo chiaro.
- 4 Per i passatelli, amalgamate in una ciotola il pancarré macinato, il parmigiano, la farina, le uova, la scorza grattugiata di mezzo limone, sale, pepe e una grattatina di noce moscata: otterrete un impasto consistente.
- 5 Saltate in padella a fuoco vivo, facendoli dorare in una noce di burro, i filetti di pesce ridotti a losanghine e le code degli scampi; salate e pepate.
- 6 Preparate i passatelli, premendo sull'impasto l'apposito ferro (oppure usate lo schiacciapastate); filtrate il brodo di pesce, portatene all'ebollizione un paio di mestoli allungati con altrettanta acqua e lessatevi i passatelli; scolateli appena verranno a galla e distribuiteli nei piatti insieme con il pesce dorato; versatevi sopra il resto del brodo, anche esso bollente, quindi servite subito.